44e Année. — N° 17 24 Avril 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.....	Chronique. — Le traitement du Mildiou et la formule Villedieu ; — Contre la Cochylis et l'Eudémis ; — Augmentation des droits d'entrée des vins en Angleterre ; — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne.....	405
N°.....	Tableaux de l'écoulement des vins (mois de mars)....	410
Am. Desmoulins et V. Villard.....	Les hybrides producteurs dans la Drôme en 1925 et 1926.....	411
Arthur Cadoret.....	L'aptitude laitière (*suite*).....	418
Partie Officielle.....	Répartition du contingent des vins français admis à l'importation en Allemagne.....	421
	Informations et communications de Sociétés agricoles. — IIIe Grande semaine berrichonne. — Concours agricole de Boufarik.....	422
Bibliographie.....	Maladies des plantes cultivées, par G. Delacroix et A. Maublanc.....	423
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

Le traitement du Mildiou et la formule Villedieu

Nous avons reçu la note suivante :

Tours, le 10 Avril 1927.

A Monsieur Degrully, Directeur du « *Progrès Agricole et Viticole* ».

Monsieur le Directeur,

Je vous serais très obligé de vouloir bien insérer la note ci-dessous dans votre journal du 17 avril, en réponse à l'article paru dans le *Progrès Agricole* du 10 avril dernier, article signé Degrully et intitulé : « Le traitement du mildiou et la formule Villedieu »

Je regrette de n'avoir reçu avis des expériences de M. Vivet, que par une lettre de ce dernier, en date du 14 mars, expédiée trois jours après la publication de la dite note dans la *Revue Agricole de l'Afrique du Nord* et qui ne m'est parvenue qu'à mon retour du Midi ; j'en aurais fait mention et je l'aurais discutée au cours de mes conférences.

J'ai le regret d'être obligé de dire que M. Vivet ne faisait pas partie des expérimentateurs qui nous ont été choisis en 1926 et que je ne lui ai fait parvenir aucun des produits nécessaires à nos expériences.

Je suis surpris de son appréciation tardive et je serais heureux de savoir comment il a pu se procurer le sulfate de chaux que nous décrivons.

Le sulfate de chaux *hydraté* que nous faisons utiliser, n'existe pas actuellement dans le commerce et nous avons obtenu de la Maison qui le fabrique, qu'il n'en soit livré à personne sans notre consentement.

Loin de recommander son emploi, comme vous semblez le dire, nous avons *limité* l'usage de ce produit aux seules expériences.

Les expériences de M. Vivet, — dont les conclusions d'ailleurs ne nous effraient pas, — ne sont pas de ce fait comparables à celles de nos expérimentateurs de 1926; d'après ce qu'en dit M. Vivet lui-même, elles se rapporteraient à celles qui ont été faites en 1924 et en 1925 et qui sont relatées au *Bulletin de l'Académie d'Agriculture* du 13 janvier1925.

Je regrette que l'impartialité du *Progrès Agricole* ne lui ait pas fait un devoir impérieux de publier les résultats obtenus ; ses lecteurs auraient constaté que ces expériences de 1924 et de 1925 avaient été, pour un certain nombre, conduites par des hommes consciencieux, compétents, connus d'eux, et qu'elles avaient au moins la valeur de celles de M. Vivet sans aboutir du tout aux mêmes conclusions.

Comme elles nous étaient trop favorables, elles ont été proclamées sans intérêt par certains Grands Maîtres de la Viticulture, qui nous ont déclaré ne pouvoir faire état que des résultats obtenus dans la pratique.

Une Commission de l'Institut des Recherches Agronomiques du Ministère de l'Agriculture nous a même fait une obligation morale d'arriver *à l'économie* du cuivre **« dans l'application pratique »** ainsi qu'en témoigne le procès-verbal de cette réunion du 27 juin 1925.

C'est pour cette raison que nous avons en 1926 et en 1927 résolu de remettre nos essais entre les mains des viticulteurs.

On nous le reproche encore, que fallait-il donc faire ? Rien, simplement **respecter les gros et les petits intérêts en jeu en ce moment ?...**

Nous comprenons très bien que dans de petits essais, volontairement ou involontairement même, l'expérimentateur peut favoriser la réussite de cet essai ; il peut beaucoup plus facilement d'ailleurs, l'amener à un échec partiel ou total.

En somme, c'est le viticulteur lui-même qui, sans souci d'Ecole, doit trancher la question, son intérêt étant en jeu ; je demande qu'on lui abandonne ce soin sur lequel sa compétence vaut celle de tous ceux qui prétendent l'éclairer (?) et je me demande quel intérêt on veut réellement défendre en s'obstinant à jeter à l'avance le discrédit sur de simples expériences en cours.

Votre article et d'autres, m'apportent une consolation : nos essayeurs n'auront pas cette année à craindre d'irrémédiables désastres pour leur carré d'expérience. Je pense que nos adversaires, s'ils avaient pu relever un seul cas d'échec complet, se seraient empressés plutôt dix fois qu'une, de le proclamer, au lieu de signaler que dans *une* de nos expériences les feuilles étaient tombées le 12 novembre, alors qu'à côté elles n'étaient tombées que 15 jours plus tard.

Cela nous permettra de continuer tranquillement notre travail. Si les résultats attendus n'étaient pas tout à fait au point, nous sommes gens à le reconnaître ; nous poursuivrons d'ailleurs notre travail jusqu'à ce que nous arrivions au terme que nous nous sommes proposé.

Depuis sept années que nous nous sommes attachés sans répit à cette question, nous avons fait preuve d'une certaine ténacité et je connais trop les viticulteurs pour savoir, que quoi qu'il arrive, ils ne sauraient nous faire reproche, à Mme Villedieu et à moi d'un labeur, qui jusqu'à ce jour, a été parfaitement désintéressé.

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes sentiments distingués.

G. VILLEDIEU.

Je pourrais faire remarquer à M. Villedieu qu'il n'a jamais communiqué au *Progrès* les résultats de ses essais, et que dans ces conditions il est mal venu à nous reprocher de ne pas les avoir publiés. Mais laissons de côté ces petites querelles de clochers qui ne sauraient intéresser nos lecteurs.

Attendons simplement les résultats des 2.500 champs d'expérience organisés par M. Villedieu — étant entendu que l'on y *comparera* l'action de la bouillie Villedieu avec celle des bonnes bouillies cupriques généralement employées.

Nous nous sommes toujours efforcés, dans ce journal, d'éviter à nos lecteurs les dommages que pourrait entraîner l'application prématurée de théories — si séduisantes fussent-elles — qui n'ont pas encore subi l'épeuve de la pratique. La plupart des viticulteurs, après des expériences parfois cruelles, ont renoncé aux dosages trop faibles, et emploient des bouillies à 2 p. 100 de cuivre, au moins pendant toute la période critique, c'est-à-dire jusqu'à ce que les grains aient atteint du tiers à la moitié de leur grosseur normale.

Cette méthode est-elle de nature à favoriser « les gros intérêts en jeu » — dont parle M. Villedieu ? Nous n'en avons cure ! En tous cas, elle ménage les petits intérêts des viticulteurs, en leur évitant peut-être une perte partielle de leur récolte.

***

Les formules recommandées actuellement par M. Villedieu sont les suivantes :

Sulfate de cuivre.....	0 k. 500 à 0 k. 700
Sulfate de chaux (non cuit)..	2 k. 500
Chaux vive..... ...	2 k. 500

(700 grammes dans les cas de fortes attaques correspondant, dans la pensée de l'auteur, à une bouillie à 3 p. 100 de cuivre.)

Le sulfate de chaux naturel, pulvérisé, est préparé par la maison Schlœsing Frères de Marseille, qui ne doit le livrer que sur l'ordre de M. Villedieu.

C'est donc à ce dernier que doivent s'adresser ceux de nos lecteurs qui voudraient faire l'essai de la formule.

Rappelons qu'il est nécessaire de laisser un *témoin* sans aucun traitement ; car il arrive parfois, lorsque le temps est propice,

que des vignes non traitées se comportent aussi bien que celles qui ont reçu plusieurs sulfatages.

Contre la Cochylis et l'Eudémis

Les arsenicaux peuvent être utilisés pour les traitements de printemps, c'est-à-dire contre la première génération de la Cochylis et de l'Eudémis.

Les doses usitées sont de 1 kilo d'arséniate de plomb ou d'arséniate de chaux par hectolitre de bouillie.

Le plus simple, avons-nous dit à propos de l'Altise, dans notre chronique du 10 avril, est d'employer ces produits tels qu'on les trouve tout préparés dans le Commerce.

Si l'on préfère, comme nous l'avons indiqué également, préparer ces insecticides soi-même, il suffit de faire, d'une part, une bouillie cuprique à raison, par exemple, de 2 kilos de sulfate dans 50 litres d'eau, et d'y mélanger les autres 50 litres dans lesquels on aura associé l'arséniate de soude à la chaux ou à l'acétate de plomb.

La plupart des praticiens qui utilisent les insecticides ont renoncé à se baser sur le vol des papillons pour fixer la date du traitement, car ils ont remarqué que les sorties sont successives et que les générations chevauchent les unes sur les autres. Ils se bornent à ajouter le sel arsenical à leurs bouillies pour tous les traitements effectués avant la floraison.

Augmentation des droits d'entrée des vins en Angleterre

Pour parer au déficit du budget anglais et sur la proposition de M. W. Churchill, la Chambre des Communes a voté le relèvement des droits d'entrée sur les vins étrangers.

Exception est faite pour les vins « provenant de l'Empire britannique » qui ne seront pas soumis à cette nouvelle surtaxe.

On voit que nos voisins entendent continuer à favoriser les vins de « leur vignoble ».

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 avril nous a donné les chiffres de l'écoulement des vins en mars et depuis le début de la campagne en cours.

Les sorties de la propriété, en mars, se sont élevées, Alsace-Lorraine comprise, à 3.092.612 hectolitres, contre 4.302.095 en mars 1926.

Pour l'ensemble des six premiers de cette campagne et des précédentes, les résultats ont été les suivants :

Sorties de la propriété	octob. 1920-mars 1921....	19.627.415	hectolitres.
— —	octob. 1921-mars 1922....	22.322.221	—
— —	octob. 1922-mars 1923....	22.222.558	—
— —	octob. 1923-mars 1924....	25.210 502	—
— —	octob 1924-mars 1925....	23.378.486	—
— —	octob. 1925-mars 1926....	25.669.105	—
— —	octob. 1926-mars 1927....	21.983 062	—

En Algérie, les sorties se sont élevées, en mars, à 638.894 hectolitres, et, depuis le début de la campagne, à 5 953.246 hectolitres, contre 7.357.661 hectolitres à fin mars 1926.

La consommation taxée a subi, en mars, une réduction appréciable : 3.682.530 hectolitres, contre 4.061.548 en février 1927, et 4.198 465 hectolitres en mars 1926.

L'action des hauts prix commence à se faire sentir.

Pour l'ensemble des six mois écoulés, on note :

Consommation taxée	octob. 1920-mars 1921.....	19.711.759	hectolitres.
— —	octob. 1921-mars 1922.....	21.812.429	—
— —	octob. 1922-mars 1923.....	22.622.403	—
— —	octob. 1923-mars 1924.....	23.740.452	—
— —	octob. 1924-mars 1925.....	24.005.283	—
— —	octob. 1925-mars 1926.....	26.072.504	—
— —	octob. 1926-mars 1927.....	24.496.326	—

Le stock commercial s'est quelque peu accru au cours du mois de mars ; la réduction de la consommation taxée suffit à expliquer ce phénomène, d'autant mieux que le commerce n'a pas cessé de faire de nouveaux achats.

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— —	janvier 1919.....	6.150.533	—
— —	août 1921.....	8.228 580	—
— —	octobre 1922.....	9.576.094	—
— —	octobre 1923.....	10.159.760	—
— —	septem. 1924.....	10.731.519	—
— —	septem. 1925.....	11.119.359	—
— —	juillet 1926.....	12.012.406	—
— —	février 1927.....	11.480.958	—
— —	mars 1927.	**11.683.719**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 329.134 hectolitres ; — en Algérie : 691.050 hectolitres.

— Il reste peu de vin à vendre à la propriété ; on traite actuellement des affaires sur souches pour la récolte de 1927. Derniers cours relevés : 17 fr. 50 à 18 et 20 francs le degré suivant qualités prévues.

L. Degrully

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1926-1927 (Mois de Mars)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de mars	Total depuis le début de la campagne	Mois de mars	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
1	Ain	11.702	59 133	25 929	164.876	48.626
2	Aisne	61	9 474	29.355	205.425	71.639
3	Allier	15.416	101.476	45.444	297.034	54.922
4	Alpes (Basses-)	316	2.310	3.812	27.557	6 362
5	Alpes (Hautes-)	1.502	5.279	5 621	44.708	14 504
6	Alpes-Maritimes	767	4.251	46.487	331 133	75.329
7	Ardèche	37.758	175.616	21.637	133 535	33.728
8	Ardennes	»	»	12.432	96.415	37.470
9	Ariège	1.386	6 184	9.140	60.314	8.981
10	Aube	196	10.296	32.680	218.508	65.734
11	Aude	492.453	3.277.514	36.742	289.782	139.285
12	Aveyron	8.367	39.213	33.342	194.269	23.100
13	Bouches-du-Rhône	78.236	540.796	76.522	536.983	141.771
14	Calvados	»	»	9.893	73.142	61.293
15	Cantal	88	386	21.467	137.401	26.467
16	Charente	63.189	271.953	28.904	169.956	41.803
17	Charente-Inférieure	82.837	395.507	30.326	199.388	69.959
18	Cher	2.746	25.232	33.367	200.828	48.474
19	Corrèze	782	4.097	21.159	125.134	24.271
21	Côte-d'Or	12.602	103.243	59.744	316.465	497.161
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.732	89.137	46 304
23	Creuse	»	»	28.143	158.662	38.343
24	Dordogne	44.245	226.434	31.466	173.920	48.002
25	Doubs	6	107	37.435	255.142	74 198
26	Drôme	9.721	59.118	14.515	89 807	33.067
27	Eure	»	»	7.153	64.095	27.884
28	Eure-et-Loir	28	162	20.385	140.097	56.780
29	Finistère	»	»	43.470	283.589	107.147
30	Gard	239.170	2.048.712	37.014	277.867	82.884
31	Garonne (Haute-)	24.570	127.615	38.811	251 498	53 957
32	Gers	105.693	537.534	10.927	63.488	60.071
33	Gironde	247.156	1.439.242	138.434	893.344	1 430.308
34	Hérault	759.569	6.471.792	59.913	419.288	541.935
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.298	95 419	29 834
36	Indre	7.527	36.612	25.324	144.905	29.932
37	Indre-et-Loire	26.002	148.237	37.493	243.862	102.314
38	Isère	19.197	103.896	54.338	346.296	78.189
39	Jura	6.665	26.985	27.272	166.730	58.988
40	Landes	15.948	74.908	23.044	145.417	28.687
41	Loir-et-Cher	25.624	158.345	23.111	145.951	67.835
42	Loire	15.832	82 816	90.627	624.077	157.713
43	Loire (Haute-)	182	1.261	30 849	228.688	51.227
44	Loire-Inférieure	17.037	99.727	74.747	463.512	150.283
45	Loiret	5 482	29.254	38.045	258.310	84 237
46	Lot	8.461	40 805	11.781	60.748	6.130
47	Lot-et-Garonne	43.416	249.668	22.150	135.764	30 476
48	Lozère	726	2.988	5.332	40.706	8.194
49	Maine-et-Loire	31.608	121.367	48.745	255.702	212.445
50	Manche	»	»	3.243	24.562	24.409
51	Marne	450	92.992	77.094	526.937	1 201.214
52	Marne (Haute-)	20	264	25.257	172.450	59.430
53	Mayenne	»	32	3.126	28.890	21.612
54	Meurthe-et-Moselle	30	582	70.013	466.064	157.472
55	Meuse	29	115	31.701	200.994	51 854
56	Morbihan	12	180	10 557	80 280	44.065
58	Nièvre	1.786	14.491	32 017	205.762	67 815

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de mars	Total depuis le début de la campagne	Mois de mars	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
59	Nord	»	»	56.929	480.005	287.050
60	Oise	»	»	24.575	170.623	59.097
61	Orne	»	»	4.270	33.329	18.374
62	Pas-de-Calais	»	»	30.217	209.740	106.615
63	Puy-de-Dôme	14.747	73.662	54.281	345.719	78.801
64	Pyrénées (Basses-)	10.270	47.524	42.752	253.834	66.326
65	Pyrénées (Hautes-)	1.606	6.965	14.753	91.147	20 259
66	Pyrénées-Orientales	200.178	2 298.665	34.288	306.340	120 662
69	Rhône	55.086	230.778	143.784	912.743	349.000
70	Saône (Haute-)	25	263	39.242	262.657	79.246
71	Saône-et-Loire	53.594	389.532	66.374	397.418	197.461
72	Sarthe	1.527	5.304	10.570	70.027	32.094
73	Savoie	13.409	71.215	23.707	144.997	29.007
74	Savoie (Haute-)	2.649	21.592	19.745	135.352	48.905
75	Direction de la Seine	»	»	487.112	3.257.694	1.537.264
	Direction des droits d'entrée	»	»	246.477	1.715.662	770 752
76	Seine-Inférieure	»	»	62.735	382.735	480.490
77	Seine-et-Marne	10	59	39.060	283 386	100.061
78	Seine-et-Oise	170	258	84.494	594.943	206.363
79	Sèvre (Deux-)	3.569	15.967	23.782	160.657	36.429
80	Somme	»	»	18.942	130.633	47.962
81	Tarn	51.270	280 542	31.421	175.363	45.732
82	Tarn-et-Garonne	11.420	61 283	9.626	56.500	12.914
83	Var	126.487	709.684	38.407	261.856	79.337
84	Vaucluse	34.885	258.180	4.471	83.334	58.748
85	Vendée	8.369	44.067	15.899	104.949	29.933
86	Vienne	21.056	103.955	23.406	142.520	21.014
87	Vienne (Haute-)	17	86	46.213	272.119	63.768
88	Vosges	7	37	46.592	305.980	117.820
89	Yonne	5.879	40.312	28.793	154.155	60.700
	Total pour la France.	3.082.586	21.838.034	3.605.325	23.908.893	11.683.719
	Moselle	160	2 937	21.634	175.174	83 339
	Bas-Rhin	3.073	25.711	20.684	158.933	129 877
	Haut-Rhin	6.820	56 380	34.947	253.326	115.918
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	10.053	95.031	77.265	587.433	329 134
	Algérie					
	Alger	397.927	3.213.904	»		234.745
	Constantine	84.041	664.905	»		25 258
	Oran	156.926	2.074.437	»		433.047
	Total pour l'Algérie.	638.894	5.953.246	»		691.050

LES HYBRIDES PRODUCTEURS
DANS LA DROME EN 1925 ET 1926

(22e *Compte rendu*)

—

Les anciens lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* se souviennent, sans doute, des comptes rendus annuels que nous avons publiés dans ce très intéressant organe de la viticulture nationale, durant 21 années consécutives : de l'année 1900 à celle de 1920 incluse.

Au cours de cette longue période d'observations, nous nous sommes ingéniés, dans le but de renseigner et de guider les viticulteurs, à noter très méticuleusement et avec une impartialité absolue, toutes les caractéristiques culturales, des nombreuses variétés de producteurs directs, composant la collection de l'un de nous, régulièrement complétée annuellement par 30 ou 40 variétés, choisies parmi les meilleures obtentions nouvelles des divers hybrideurs.

Pour des raisons diverses, nous avons dû suspendre pendant quelques années la publication de nos rapports annuels, mais pour déférer au désir de divers lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* et plus particulièrement à celui de son Directeur M. Degrully, nous nous décidons à reprendre contact avec les viticulteurs, toujours nombreux, qui s'intéressent à l'importante question des hybrides producteurs, en leur faisant part, à nouveau, de nos observations faites au cours de ces dernières années.

*
* *

Pour les nouveaux lecteurs, nous rappellerons que la collection où ont été faites les observations qui suivent, est située à Saint-Vallier-sur-Rhône, dans un sol de diluvium alpin, essentiellement graveleux, nullement calcaire et de fertilité modeste tout au plus.

Ce sol est évidemment sensible à la sécheresse et, comme il est facile de le prévoir, les hybrides à résistance phylloxérique faible y périclitent assez rapidement. La proximité du Rhône, la fréquence assez grande de brouillards en août, facilitent enfin les invasions de mildiou, qui sans y revêtir une grande intensité, y sont cependant suffisamment fortes, pour qu'il soit possible d'apprécier exactement la résistance relative à ce cryptogame des diverses variétés observées.

Notons aussi que ces dernières sont toutes cultivées franches de pied et proviennent de boutures, mises directement en place.

Depuis 1921 enfin, aucun sulfatage ou soufrage n'est pratiqué. *Nos observations sont donc faites sur des variétés non greffées et ne recevant aucun traitement.*

Rappelons les caractéristiques de 1926 : pluies froides en juin, ayant gêné la fécondation, d'où coulure sur pas mal de variétés ; en juillet, nombreux coups de soleil, alternant avec des ondées, d'où une situation très favorable au mildiou de la grappe.

*
* *

Nous groupons dans le tableau ci-après, les résultats de nos observations culturales de 1926. Nous y relatons : 1° l'*âge* des variétés observées ; 2° *la couleur du raisin ;* 3° l'*époque de maturité ;* 4° *la résistance au mildiou* (lorsque la note mildiou donnée du 20 juin au 1er juillet est différente de celle attribuée au 1er septembre, deux notes sont alors indiquées : la première est celle de fin juin ; la seconde celle du début de septembre) ; 5° la *vigueur* ; 6° l'*ampleur de la grappe* (lorsqu'il y a deux notes, la première

se rapporte à 1925 et la seconde à 1926) ; 7° la *grosseur du grain* (lorsque des grappes portent des grains inégaux, le premier chiffre est relatif à la grosseur du plus grand nombre et le second à celle des autres grains) ; 8° le *serré des grappes* (le premier chiffre se rapporte à 1925 et le second à 1926 ; 9° la *fertilité* (la première note se rapporte à 1925 et la seconde à 1926, qui a présenté, comme on le sait, beaucoup de coulure, par suite des froids et pluies ayant coïncidé avec la floraison d'un assez grand nombre de variétés.

A noter que chez nous, alors que divers producteurs commencent à fleurir vers le 25 mai, d'autres ne fleurissent qu'aux environs du 20 juin seulement, le gros moment de la floraison se produisant toutefois, du 6 au 10 juin, dans notre collection.

Signalons qu'en 1926, nous avons eu un exemple frappant de l'action très nette des conditions extérieures sur la fécondation des grappes. Cette phase physiologique se fait tout d'abord dans la partie voisine du pédoncule, puis dans la partie médiane de la grappe et enfin dans la partie terminale de celle-ci. Or, pour B. S. 2667 et S. 5813, variétés à grappe longue, nous avons pu constater en 1926, trois stades très tranchés. — Les conditions de température, ayant été favorables à une bonne floraison, au début et à la fin de celle-ci, pour ce qui concerne ces variétés, les premier et troisième tiers des grappes ont fructifié très normalement, alors que le second n'a présenté que des grains millerandés ou complètement avortés même, par suite d'une période de pluies froides, ayant succédé aux journées très favorables du début. — La bonne fécondation des grappes étant en somme sous la dépendance directe des conditions météorologiques, il est très intéressant pour le viticulteur d'avoir des variétés d'une floraison échelonnée, puisqu'il y trouvera une régularisation de récolte.

Valeur des notes. — *Note 5* (très bon) = indemne de Mildiou = très vigoureux = très fertile = grappe d'au moins 300 grammes = grains gros, de 18 millimètres de diamètre au moins.

Note 4 (bon) = se dispense de sulfatage en année normale et en situation aérée, en faire un par mesure de prudence à la floraison, en année humide surtout = vigoureux = fertile = grappe de 200 à 300 grammes ; grains de 16 millimètres de diamètre.

Note 3 (assez bon) = demande toujours un sulfatage et même deux en année humide ou en situations défavorables = assez vigoureux = assez fertile = grappe de 150 à 200 grammes = grains de 14 millimètres de diamètre.

Note 2 (passable) = demande trois sulfatages = végétation et fertilité passables = grappe de 100 à 150 grammes ; grains de 12 millimètres de diamètre.

Note 1 = demande plus de trois sulfatages = végétation et fertilité faibles = grappe de 50 à 100 grammes ; grains de 10 millimètres.

Tableau relatif aux observations culturales diverses

GRAPPE			Age	Variétés	Couleur et maturité	Mildiou feuille	Santé de la grappe	Vigueur	Fertilité		OBSERVATIONS
ampleur	serré	grosseur du grain							1925	1926	
3	3	3.4	19	B. S. 450	B. 1°T	5.4	4	3	4	4	Noah sans fox, grains roux, un peu oïdium.
4	3	4	19	— 618	N. 2°	4	4	2	3	2	Othello sans fox. grain ovoïde, bon, craint le soufre.
4	3	4	15	— 822	N. 2°T	5	4	3	4	4	A mettre en sol frais.
2	3	3	11	— 893	N. 1°	4	4	4	3	2	Intéressant pour région plus froide que la nôtre; craint soufre.
3	3	3	12	— 1127	N. 1°T	4	4	3	4	4	Moût très sucré ; cep un peu large à la base.
3	4	3	7	— 1619	N. 2°	4	4	3	3	3	Hybride de Cynthiana, très colorant.
4	5	3	11	— 1630	B. 1°T	5 4	5	5	4	3	Hybride de Cynthiana à grains dorés, bons.
3	3	3	11	— 2049	N. 1°T	5	4	5	3	3	Moût rouge foncé, port érigé.
3	3	4	8	— 2419	B. 2°	4	5	4	3	3	Grain dur, se conserve bien au fruitier.
3.2	3	4	5	— 2502	N. 2°	5.4	5	5	3	2	Raisin propre, joli mais peu sucré.
4.1	3	3.4	6	— 2667	N. 1°T	5.4	4	5	4	4	Raisin très long, grain à peau très épaisse.
3.2	3	3	5	— 2758	B. 1°	5.4	4	4	3	2	Léger muscat, grain roux.
3.3	4	4	5	— 2862	N. 1°	5.4	4	5	4	3	Cep un peu large à la base.
4	2.3	4	11	Couderc 2	N. 2°T	5.4	5	4	4	3	Cep un peu large, grappe rameuse.
5	4	4	11	— 3	N. 2°T	4.4	5	5	4	4	Raisin du Carignan.
3	4	3	4	— 12	B. 1°	5.5	4.5	5	2	3	Sarments longs, ferait de belles tonnelles.
3.4	3	3.4	4	— 13	B. 2°	5.4	5	4	4	5	Feuille du figuier, grains roux dorés.
3	4	4	20	— 7120	N. 2°T	5	5	4	5	4	Port érigé, très estimé région méridionale.
3	2	3.4	24	— 106-38	N. 2°	4.3	4	4	5	4	Grappe longue à jus rose.
2	4	3	23	— 106-46	N. 1°	4	4	4	4	3	Grappe courte à jus rouge.
2	4	2.3	19	Seibel 880	B. 1°	4	3	2	4	3	Grains dorés, très sucrés.
3.2	3	3	23	— 1000	N. 1°	5	5	5	4	3	A réserver pour sols secs, même calcaires.
4	3	4	27	— 2 07	N. 2°	4	4	3	5	4	Grappe grande, aoûte mal son bois.
3.2	4	3	17	— 2859	rose 1°	5	3	4	4	3	Aoûte mal son bois.
4	4	3	14	— 4633	B. 2°	4	4	3	4	3	Un peu oïdium.
4.3	3	4	17	— 4643	N. 1°T	4.3	4	3	4	3	id.
3	3	3	16	— 4762	B. 2°	5	4	3	3	3	Grains dorés, croquants, bons.

4.3	4	2 3	13	—	4986	B. 1°	5.4	3	4	5	3	Grains dorés, bons, très sucrés.
4 3	2	3	14	—	4995	B. 1°T	5.4	4	4	4	3	Grappe rameuse, grains roux, bons.
3	4	3.2	15	—	5061	B. 2°	4.4	4	3	3	2	Grappe pyramidale.
3	2	3	13	—	5145	N. 1°	4	3	2	3	2	Grappe longue, moût très teinturier
4	2	3	13	—	5163	N. 1°	4 3	3	3	4	3	Grappe rameuse, jus rose, un peu oïdium.
3	3	2	13	—	5178	B. 2°	4	4	2	3	2	Grains dorés, bons.
2	3	2	12	—	5181	N. 1°	5	5	4	3		Moût rouge foncé.
4	4	4	9	—	5202	N. 2°	4.3	4	2	4	3	Moût rose peu sucré.
3	3	3	13	—	5213	B. 1°	5	4	3	3	2	Grains dorés, cep un peu large à la base.
4	3	3.4	9	—	5224	N. 2°	4	4	3	3		Raisin se conservant longtemps sur cep.
2	3	2 3	13	—	5279	B. préc	5	4	5	3	2	Grains dorés, rosés, bons.
4	4	3	12	—	5308	B. 2°	4 3	3	2	5	4	Griffon seulement.
4.3	3	3	13	—	5329	N. 2°	4.3	4	3	3	3	Grains durs très adhérents pédicelle.
4	2	3 2	10	—	5401	N. 1°	4.4	5	3	5	4	Grappe longue à jus très coloré.
4	3	3	10	—	5408	B. 2°	5.5	5	3	5	5	Port érigé, grain très sucré.
3	3	3.4	12	—	5409	B. 1°	4.3	4	3	4	3	Grains dorés, croquants, très bons.
4	2	3.4	10	—	5410	N. 1°	4.4	4	3	5	4	Grappe longue, indemne cochylis.
4	2	3	11	—	5431	B. 2°	4.3	3	3	5	4	Un peu oïdium, grains peu sucrés.
4	3	3	12	—	5450	N. 2°	4 3	4	3	4	3	Jus rouge très foncé.
4	3	3	10	—	5455	N. 1°	4 3	4.3	3	4	3	Jus rouge, un peu oïdium.
3	3	3	3	—	5565	N. 2°T	4	4	4	3	3	Port un peu étalé.
4	5	3	9	—	5575	N. 1°	4 3	4	4	4	4	Port érigé, jus rouge foncé.
4.3	3.2	2.3	9	—	5593	N. 1°	5.5	4	4	4	3	Jus rouge.
5	4	3	9	—	5656	N. 2°	4.3	4	2	5	4	Jus rose.
4	3	3	4	—	5658	B. 1°	3.3	3	4	4	1	Grains dorés.
4.5	3	4.5	4	—	5717	B. 2°T	3.3	4	3	4	3	Raisin du Dattier de Beyrouth.
3.2	4	2	4	—	5758	N. 1°	5.5	5	4	5	4	Jus rouge, bon.
2	3	2.3	10	—	5770	B. pr.	4.3	3	4	3	2	Trop précoce, pourrit à maturité.
4	2	5	9	—	5813	N. 2°T	5	4	5	4	2	Prend antrachnose dans les bas fonds.
3	3	4.5	11	—	5860	B. 2°	5	5	4	3	2	Bon raisin de table.
3	4	4	9	—	5883	B. pr.	4.3	4	3	3	3	Trop précoce, pourrit à maturité.
3	4	3	6	—	5896	B. 2°	4.4	5	3	3	3	Genre Duchess, se conserve bien.
3	3	3.4	7	—	5898	N. 1° pr	5.4	4	5	3	3	Jus rouge foncé.
3	4	3	9	—	5911	N. 2°	5.5	4	3	4	3	Jus rouge très foncé, bon.
4.5	3	4	11	—	5915	N 2°T	4.3	4	2	4	3	Belle grappe pyramidale.
4	4	4	9	—	5980	N. 2°	3.2	3	4	5	4	Bon mais à sulfater.
3	3	2	8	—	60 4	N. 1°	4.3	3	3	4	3	Grain en toupie à jus rouge très foncé.
3	3	3	8	—	6006	N. 2°	5.5	4	3	4	3	Jus rouge très foncé.
8	3	4	7	—	6026	rose 2°	4.3	4	3	4	3	Grain croquant, rose très bon.
3	4	3	7	—	6036	N. 2°	4.3	4	5	4	3	Goût intermédiaire Cabernet et Lincecomii.

GRAPPES			Age	Variétés	Couleur et maturité	Mildiou feuilles	Santé de la grappe	Vigueur	Fertilité		OBSERVATIONS
ampleur	serré	grosseur du grain							1925	1926	
4	4	4	7	Seibel 6065	N. 2°T	4.4	4	3	4	3	Très léger oïdium.
3	4	3.2	3	— 6086	N. pr.	4.4	4	5	—	5	Cep un peu large, touffu.
4	4	4	9	— 6092	B. 2°T	5.5	4	5	4	3	Grain pruiné vert, goût pas très franc.
3	4	3	3	— 6146	B. 2°	4.4	4	5	»	»	A coulé en partie en 1926.
5	4	4	7	— 6186	N. 2°	4.3	3	4	5	3	Raisin grossit seulement à véraison.
3	4	3	4	— 6214	B. pr.	4.4	2	3	4	0	Tout coulé en 1926.
3	2	2	5	— 6233	N. 1°T	5.5	4	5	3	3	Fait de très nombreux raisins secondaires.
3	3	3	6	— 6288	N. pr.	4.4	4	4	4	4	Est noir au 1er août.
3	3	3.4	3	— 6293	N. 1°	3 4	5	4	—	4	Grappes moins sensibles mildiou que le feuillage.
2	2	3	3	— 6309	N. 2°	3.3	3	3	—	4	A de l'érinose au printemps.
»	»	3	3	— 6319	N. 1°	4.3	3	4	»	»	A coulé et il n'est resté que des grappes millerandées.
2	2	3.2	5	— 6139	N. 2°	5.4	5	5	2	2	Débourre tard, a coulé.
3 2	2	3	5	— 6451	N. 3e	5.4	5	5	4	2	Bien millerandé en 1926.
4.3	3	5	4	— 6466	B. 2°T	4.4	3	5	4	1	Grains à pruine verte, goût ?
4.3	4	4.3	6	— 6468	B. 2	5.5	5	5	5	3	Grains au soleil, dorés, rosés.
»	»	»	3	— 6475	B. 1°T	4.5	»	5	»	»	A coulé, cep large à la base.
3	4	3.4	3	— 8536	N. 2°	4.3	4	4	—	4	Feuilles très lobées.
3	3	4	5	— 6572	B. 2°	4.5	3	5	3	1	Cep un peu large, très léger fox.
5	4	3	5	— 6581	B 2°	3.3	4	5	4	2	Exige un sulfatage, port érigé, grains roux, bons
3	3	3	6	— 6711	N. 1°	4.4	4	3	5	5	Port étalé.
2	3	3	4	— 6720	B. 1°	4.4	3	5	2	1	A coulé après la fleur.
3	4	4	5	— 6732	B. 2°	4.4	3	5	4	2	Goût légèrement musqué.
3	4	4	6	— 6739	B. 2°	4.4	4	3	4	3	Gros bois, solide mais un peu étalé.
3	3	3	6	— 6740	N. 2°	5.5	4	4	4	—	A coulé en 1926.
3	3	3	5	— 6746	B. 1°	4.3	3	4	4	3	Léger muscat, bon, fait des raisins secondaires.
2	2	3	4	— 6778	N. 2°T	5.4	5	5	2	2	Trop de végétation, coule.
3	3	3	5	— 6826	N. 1°	4.3	4	3	4	2	A eu de la coulure en 1925.
3	4	3	5	— 6862	B. 1°	5.4	3	4	4	2	Grains d'un pruiné vert, goût fade.
4	3	3	6	— 7905	N. 1°T	5.5	4	4	5	4	Moût rouge léger, très bon.
4	4	4	5	— 7016	B. 2°T	4.4	5	5	4	5	Belles grappes à grains d'un jaune doré.
3	3	3	4	— 7035	N. 2°T	4.4	4	4	5	3	Port très érigé, raisins à la base nombreux.
»	»	3.4	3	— 7036	N. 1°	4.3	»	5	»	—	Goût Lincecomii, à coulé.

»	»	3	3	—	7039	B. 2°	4.3	»	5	»	«	Grain roux, a coulé.
3	2	3	4	—	7587	N. 1°T	4.4	3	3	3	2	Genre 5410 mais goût inférieur.
3	2	5	4	—	7588	B. 2°	4.4	3	4	4	2	Beau grain à peau tendre, peu sucré.
3	3	3	5	—	7603	N. 1°	4.3	4	4	5	4	Cep un peu large à la base, jus rouge foncé.
3	2	3	5	—	7606	N. 2°	5.5	4	5	4	2	Jus rouge, grain à la pruine du 156.
3	2	3	6	—	7608	N. 1°	5.5	4	4	4	4	Très grande grappe rameuse.
»	»	3.4	3	—	7666	N. 2°	3.4	4	4	»	«	A peu formé, trop jeune.
2	3	3	4	—	7673	B. 2°	4.4	4	4	4	3	Débourre tard.
3	3	4	3	—	7738	B. 2°	5.5	5	5	»	4	Grains très sains, bon goût, débourre tard.
3	3	4	5	—	7900	N. 2°	4.5	4	4	4	3	Grappe quelquefois un peu haute.
3	3	3	4	—	8101	N. 1°	4.3	3	3	3	0	Tout coulé en 1926
3	»	3	3	—	8117	N. 3°	4.4	4	4	«	»	—
»	4	4	3	—	8134	N. 2°	3.3	3	5	»	4	Port très érigé.
4	4	4	3	—	8213	B. 1°	3.2	3	5	»	2	Un peu oïdium, goût grossier.
4	4	4	3	—	8218	N. 1°T	5.4	4	4	»	3	En été, feuilles présentant un pointillé noir
3	3	3	4	—	8229	B. 2°	4.4	4	5	5	1	Grain roux très bon.
3	«	3	3	—	8231	B. 2°	4.3	3	5	»	»	A coulé, goût douteux.
3	2.3	4	4	—	8241	N. 1°	5.4	4	4	5	4	Grappes nombreuses, cep large à la base.
4	4	4	6	—	8275	B. 2°	4.4	3	5	4	3	Léger oïdium, goût douteux.
3	2	2	3	—	8339	B. 1°T	4.4	3	5	»	»	Léger oïdium, goût douteux.
3	2	3	3	—	8364	B. 2°T	4.4	4	4	»	»	Avait de très belles formes mais à complètement coulé.
3	2	3	3	—	8365	N. pr.	5.4	3	4	»	3	Goût très bon, a millerandé.
»	3.4	4	3	—	8380	B. 1° pr.	4.4	5	5	»	2	Grains dorés, a coulé.
»	4	3	3	—	8402	B. 1°	2.1	2	5	»	2	A perdu ses raisins du fait du mildiou.
»	3	3	3	—	8404	B. 2°	3.3		4	»	»	Complètement coulé.
»	4	3	3	—	8407	B. 2°	4.3		5	»	»	— —
3	3	3	3	—	8541	N. 2°	4.4	5	4	»	3	Port érigé.
»	4	3	3	—	8602	B. 1°	4.3	3	5	»	»	Coulure partielle, grains doux excellents.
»	3	3	3	—	8820	N. 2°	4.3	3	4	»	2	Coulure partielle
»	3.4	3	3	—	8824	B. 2°	4.2	4	4	»	2	Forme haute, goût douteux.

Nota. — A titre documentaire, nous indiquerons que sur les 30 ou 40 variétés nouvelles, choisies annuellement, au cours de nos visites, faites en septembre, chez les obtenteurs, il ne nous est guère possible, d'une façon générale, de n'en retenir qu'une seulement, comme nettement intéressante. Les autres s'éliminent progressivement, au fur et à mesure que se manifeste leur infériorité, sur tel ou tel point.

(*à suivre*)

Am. Desmoulins,
Directeur des Services agricoles
de la Drôme.

V. Villard,
Viticulteur, membre
de l'Office agricole départemental.

L'APTITUDE LAITIÈRE [1]

Les achats de bétail

Technique des achats. — La revue générale des animaux doit se faire rapidement afin d'être à même « d'écrémer » les plus beaux sujets, présentant à la fois les puretés zoologiques, zootechniques et les caractères laitiers de premier ordre. C'est là, l'ancienne façon de procéder, encore appliquée par la masse et qui a du bon. Mais, il arrive souvent que pendant cette inspection, nombre de sujets de 1re classe sont achetés par des connaisseurs.

Nous préférons la méthode qui consiste, en arrivant sur le champ de foire, à opérer très rapidement, en achetant tout ce qui se présente de parfait, à mesure qu'on avance dans les différents quartiers occupés par les vendeurs.

L'animal s'examine de 3/4 et dans son ensemble à des distances, qu'on fait varier de 3 à 6 mètres afin de bien fixer l'œil sur les qualités :

Efféminées,
corps trapèzoïdal,
encolure et tête fines,
hanches très larges,
train postérieur droit incurvé,
mamelles volumineuses et débordantes.

L'examen est toujours favorable chez une bonne laitière. Si l'impression générale est bonne, on se rapproche à hauteur de l'animal pour engager les pourparlers et procéder à l'examen détaillé des lignes laitières et éviter les concurrents toujours possibles. La main droite ou gauche ne doit plus quitter le corps de l'animal pour lequel on est en marché !

(1) Voir pages 245, 290, 317 et 393.

Le train postérieur vu de face et profil doit présenter des fesses et cuisses fines, bien musclées, longues, incurvées de la pointe des fesses aux jarrets.

Cliché Carnation stock farm.

Génisse type grande laitière

La palpation permet de constater l'absence de matières adipeuses et la finesse de la peau chez le mâle. Par arrière, la cuisse de la meilleure laitière tient entre le pouce et l'index (cuisses de chèvre) ce qui permet à la mamelle de bien déborder à l'arrière.

En se reculant à 3 mètres environ, on constate, vu de profil que, la queue en se détachant de son attache, ne retouche plus que la pointe du jarret, ce qui laisse un vide entre les cuisses et la queue.

Le développement et la maigreur du train postérieur sont des indications de premier ordre qui favorisent l'amplitude de la mamelle et indiquent que l'animal utilisera au mieux sa ration, pour donner du lait. Celà est aussi vrai pour la vache en gestation qu'en pleine lactation, et avec rations normales. La mamelle charnue n'existe pas chez les vaches de ce type.

Les hanches et mamelles sont ensuite examinées. Une congrélation intime existe entre ces deux parties car les hanches fixent la largeur du bassin et le volume des mamelles. Cette largeur varie de 0.50 à 0.53 dans la race de Tarentaise pour des femelles de 550 kgs donnant de 16 à 20 litres de lait par 24 heures (1).

La mamelle doit avoir le plus grand développement compatible

Cliché D. S. Agricoles, Rouen.

Taureau Normand de 3 ans, à M. Pail Tesnière
Premier prix et prix d'honneur Yvetot (1914)

avec le bassin et déborder très largement en arrière (avec plis) entre les deux cuisses et à l'avant vers l'abdomen. Avec ces mamelles les trayons sont toujours très écartés et on doit rejeter sans regrets toutes femelles qui les auraient resserés. Il est indispensable de faire jouer les 4 trayons afin de se rendre compte de leur fonctionnement. Les mamelles doivent être bien plus larges que hautes.

Cette palpation faite très doucement tout en causant à l'animal qui en est l'objet, donne des indications très précieuses sur son caractère. La bonne bête laitière doit rester immobile et se laisser palper en tous sens sans aucune manifestation d'impatience.

L'examen de la veine mammaire principale et de sa fontaine s'effectue en se plaçant à droite, main droite sur le corps, pendant que la gauche touche la mamelle, recherche la veine pour déterminer sa grosseur, la suit jusqu'au moment où l'index trouve l'orifice de la fontaine, point où la veine disparait dans le corps. La largeur de cet

(1) A Rotterdam et Leuwarden, nos mensurations ont donné 0.56.

orifice fixe la valeur de la circulation sanguine qui baigne la mamelle (1). Avec de la pratique, on arrive facilement à déterminer très approximativement le chiffre de la production laitière.

Pénétration de la demi pointe de l'index moins de 9 litres.
— de la pointe de l'index en surface ... 10 à 14 litres.
— nette de la pointe de l'index ..... 14 à 18 litres.
— très facile du médius ..... plus de 22.

Il y là un caractère qui ne trompe jamais lorsque les autres caractères ne font pas défaut. Personnellement, nous pratiquons cet examen avec beaucoup de sûreté dans les concours spéciaux de bétail, ce qui intéresse toujours beaucoup les autorités locales et suscite une grande curiosité chez les exposants (2).

L'examen terminé, l'acheteur se reporte à nouveau à 2 ou 3 mètres en arrière, pour faire marcher le sujet et donner le dernier coup d'œil précédant l'achat ou le rejet.

En suivant nos conseils, on arrive rapidement à acquérir le coup d'œil et la technique générale qui permet de fixer son choix avec précision. On rejette alors tout ce qui est lourd, roulé, gras, à fesses rondes, convexes, cuisses épaisses, grosse tête et cou court, caractères indéniables des mauvaises ou demi-laitières dans leur race.

Enfin, ajoutons, ce qui a sa grande importance, qu'une bonne machine laitière est toujours bien musclée, sans graisse ce qui fait valoir son ensemble efféminé, toujours fin, délié, maigre avec mamelle hypertrophiée.

(*à suivre*)

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole,
Directeur des Services agricoles
de la Savoie.

PARTIE OFFICIELLE

Répartition du contingent des vins français admis à l'importation en Allemagne.

Le ministre de l'agriculture,

Vu l'avenant à l'accord commercial provisoire et aux arrangements économiques conclus entre la France et l'Allemagne, le 31 mars 1927;

Vu l'avis exprimé par la commission consultative interministérielle de la viticulture en date du 31 mars 1927, de réserver aux seuls vins français ayant

(1) Avec les grandes laitières, la palpation doit s'effectuer à gauche et à droite.

(2) Au cours de la tournée de prime d'honneur, nous avons toujours opéré avec succès chez les éleveurs comme aussi à l'Institut agricole de Saudar.

droit à une appellation d'origine, le bénéfice du régime prévu à l'avenant susvisé;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Art. 1er. — Sur le contingent A de 65.000 quintaux de vins français prévu pour l'importation en Allemagne pendant la durée de l'avenant à l'accord commercial provisoire, conclu entre la France et l'Allemagne, le 31 mars 1927, il sera attribué, à titre provisoire, aux différentes régions productrices de vins ayant droit à une appellation d'origine les quantités ci-après s'élevant au total de 35.000 quintaux :

20.000 quintaux pour les vins de la région de Bordeaux.

10.000 quintaux pour les vins de Bourgogne.

500 quintaux pour les vins de l'Anjou et de Touraine.

500 quintaux pour les vins des côtes du Rhône.

3.000 quintaux pour les vins d'Alsace et de Lorraine.

1.000 quintaux poer les vins ayant droit à une appellation d'origine et originaires de régions autres que celles ci-dessus énumérées.

Art. 2. — Il est créé dans chacunes des régions viticoles visées à l'article précédent, une commission de répartition et de contrôle...

Pour les détails voir l'officiel.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IIIe Grande Semaine Berrichonne. — *Foire-Exposition de Châteauroux.* — Sur l'initiative et avec le concours du Conseil Général de l'Indre, de la Ville de Châteauroux, de la chambre de Commerce et des Associations agricoles du département, une grande Foire-Exposition, la IIIe Grande Semaine Berrichonne, aura lieu, à Châteauroux, du 28 mai au 6 juin 1927.

Cette manifestation groupera dans ses enceintes tout ce qui a trait à l'Agriculture, à l'Industrie, au Commerce, aux Beaux Arts et au Régionalisme. Le succès croissant et mérité remporté par les deux Foires qui se sont tenues en 1923 et 1925 à Châteauroux, permet d'espérer que l'Exposition de 1927, qui occupera des emplacements plus vastes et appropriés, obtiendra un succès plus grand encore.

L'exposition comportera les sections ci-après : 1° Agriculture ; 2° Industrie et Commerce ; 3° Beaux-Arts ; 4° Régionalisme ; 5° Arts Ménagers ; 6° Economie sociale, Assistance, Hygiène ; 7° Artisanat, Apprentissage, Enseignement.

De plus, divers Concours agricoles et des expositions spéciales seront annexés à la Foire:

1° Concours Spécial de la race ovine berrichonne de l'Indre ; 2° Concours départemental de la race ovine charmoise ; 3° Concours départemental de l'espèce caprine et concours laitier ; 4° Exposition nationale d'aviculture ; 5e Exposition de produits agricoles et maraîchers ; 6° Exposition d'horticulture ; Exposition d'apiculture ; 8° Foire aux Vins et Eaux-de-vie, exposition viticole et vinicole.

Enfin, un vaste programme de fêtes berrichones rehaussera l'éclat d'une manifestation qui s'annonce particulièrement brillante.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat Général, 47, Place Voltaire, Châteauroux. — Téléphone 320.

Concours agricole de Boufarik. La journée de la Mutualité. — Le Comité du Concours Nord-Africain de Boufarik a été heureusement inspiré en sollicitant la participation des Associations agricoles. Celles-ci ont répondu à l'appel qui leur était adressé, et elles ont pensé que cette participation pourrait utilement se manifester en organisant une journée de la mutualité et une exposition composée de documents écrits ou imprimés (tableaux, graphiques, photographies) suceptibles de montrer l'œuvre accomplie par eux.

La journée de la mutualité a été fixée au 25 mai. Le programme en est le suivant :

A 9 h. 30. Réunion dans la salle du Cinéma de l'école de garçons.

Questions à l'ordre du jour : 1° L'organisation fédérative des Caisses régionales algériennes. — Rapporteur : M. Havard.

2° Les Assurances mutuelles agricoles dans l'Afrique du Nord. — Rapporteur : M. Claverie.

3° La vente coopérative des fruits et légumes.— Rapporteur : M. Pasquier-Bronde.

4° La Coopération agricole à Boufarik. — Rapporteur : M. Froger.

A 12 heures : Banquet.

A 15 heures : Visite des institutions mutualistes et coopératives agricoles de Boufarik.

BIBLIOGRAPHIE

Maladies des plantes cultivées, par G. Delacroix et A. Maublanc, chef des travaux de pathologie végétale à l'Institut national agronomique. 2 vol. in-18 ensemble 868 pages, avec 165 planches, franco 48 fr. (Librairie J. B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille à Paris).

C'est un livre d'une haute valeur dans lequel M. Delacroix et M. Maublanc ont exposé leur enseignement à l'Institut agronomique, sur les maladies des plantes.

Il comprend deux volumes : l'un traitant des maladies et altérations des plantes qui ne sont pas dues à l'invasion des parasites ; l'autre, des ravages que produit la pénétration, dans nos plantes cultivées, d'organismes végétaux qui envahissent leurs tissus et les tuent.

Ces matières n'ont jamais été exposées dans un livre d'enseignement accessible à tous. C'est une œuvre très personnelle dans laquelle les auteurs ont développé, de la façon la plus intéressante, en résumant un nombre considérable d'observations originales, les notions données dans le cours de l'Institut agronomique.

Dans la 3e édition, le volume sur les Maladies parasitaires a été entièrement refondu et est au courant des recherches les plus récentes. Il traite successivement des maladies dues à des champignons, à des algues, à des bactériacés et enfin à des phanérogames parasites. Le volume est illustré de 89 planches originales.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peu d'affaires ont été traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens pendant la dernière huitaine ; mais les quelques transactions effectuées l'ont été à des prix très fermement tenus. On a payé des vins rouges du Midi 9°, de 270 à 275 fr. ; des 10°, de 275 à 280 fr. En vins blancs, des Algérie ont été offerts aux environs de 275 fr. ; des Espagne, de 270 à 275 fr., suivant qualités. Ainsi qu'il a déjà été dit, les vins blancs sont peu demandés, il en est de même du reste des rosés. Tous les prix ci-dessus s'appliquent à l'hecto nu, marchandises prises sur gares de Paris.

Les demandes des débitants continuent à être peu importantes. On voit affichés dans Paris, des vins rouges à 3 fr. 10 le litre ; certains dépôts offrent des 10° à 3 fr. la bouteille genre Saint-Galmier.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 11 avril	Cours du 18 avril
8°.....	logé 7 fr. 50		
8 à 9°.....	à 7,75 le degré	»» à »» fr.	»
9 à 10°.....		9 à 11° 255 à 270 fr.	En raison des fêtes
11°.....		10 à 13° 270 à 280 fr.	pas de marché
11 à ».....			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris....	7 fr. 50 à 8 fr. 00 le d.		
Blanc Bourret.....	7 f. 75 à 8 fr. le deg.		
Blanc Piepoul			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 12 avril	Cours du 19 avril
8 1/2.....			8 à 9°»» à »»
9°.....	65	«	9 à 10° «« à «»
10°.....	à	9 à 11° 1/2 255 à 270	9 à 11°1/2 260 à 280
11°.....	96	»	9 à 10°«« à »»
Rosé.....	8 fr. 00 à 8 fr. 50 le d.		10 à 11° 250 à 258
Blanc de blanc	8,50 à 9 fr. le d.		9 à 11° »» à »»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 13 avril 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de 255 à 270 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,»» à 19,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 290 à 295 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 230 à 235 francs ; 11°5 à 12°, 240 à 245 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 220 à 225; 11°5 à 12° 230 à 235 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 300 à 305. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 1er avril	Cours du 8 avril
8°.....		«	«
9°.....		9° 250	9° 260
10°.....	8 fr. »» à 8,50 le d.	à à	à à
11°.....		10° 260 fr.	11° 280 fr.
Vins rosés 8°.....	8,25 à 8,50 le deg.	Rosé »»» à 240 fr.	««« à 250 fr.
Vins blancs.....	8,50 à 9 le deg.	»»» à 250	»»» à 250 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 10 au 16 avril 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 9 degr. à 11° de 260 à 275 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, ««« à 250 fr.; bourrets et picpouls, ««« à »»» fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 17 avril.

Vins rouges, de 10 à 11°, ««« à 280 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 7 avril	Cours du 14 avril
7 à 8	7 fr. 75	«	«
8 à 9°.....	8 à 8 fr. 50	9° à 12° 250 à 275 fr.	8 à 12° 255 à 280
9 à 10°.....	8,50 à 8,75	10° à 12° 260 à 275 fr.	10 à 12° 260 à 285
10 à 11°.....	le degré	9 à 12° »»» à »»» fr.	9 à 12° ««» à »»»
11 et au-dessus		«	«

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 9 au 16 avril.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 260 à 285 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 260 à 285 fr. ; Corbières 10 à 12°, 260 à 275 fr. ; l'hecto.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 9 avril	Cours du 16 avril
8°.....		9° 250	9 255
9°.....	8 8 fr. ««	à à	à à
10°.....	à à	12° 270 fr.	12° 275 fr.
11°.....	12° 8 fr. 25 le degré	10 à 12° ««« à	l'hecto
11 à 12°.....	au-dessus	»»« fr.	
12 à 13°.....	8,50 à 9 fr.	l'hecto	

Bouches-du-Rhône. — Marseille. — Cote officielle des vins. Marché du 13 avril. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr.; 9 à 10°, ««« à »»» fr ; 9 à 11°5, 250 à 265 fr. l'hecto ; rosé «» fr. ««« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 250 à 260 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 260 à 270 francs l'hectolitre.

Tunisie et Espagne sans transactions.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — On a payé quelques lots de rouge jusqu'à 2.400 fr., et à Monbazillac quelques lots vin blanc de choix ont été traités à 3.500 fr. le tonneau. Souhaitons que ce mouvement persiste et s'accentue.

LOT-ET-GARONNE. - **Agen.** — Les cours des vins sont toujours en hausse : on paie les rouges de 550 à 575, les blancs aux environs de 600 fr. la pièce.

Bordeaux, 14 avril. — Les prix des vins ordinaires sont toujours tenus extrêmement fermes. On cote : les rouges de 2.000 à 2.100 francs le tonneau nu et les vins blancs de 2.200 à 2.400 francs.

GERS. **Eauze.** — On a traité des 9° à 9°5 à 500 fr. la barrique. Généralement, on paie 50 fr. le degré-barrique. Ici, comme presque partout, les vins blancs sont un peu délaissés.

ARDÈCHE. — **Vallon.** - Le taux de 260 fr. l'hectolitre en cave, ayant été accordé pour les 9°5, il est difficile de terminer une affaire au-dessous, cependant que pour nos Costières de 11° la base de 25 fr. le degré-hecto est exigée.

ALGERIE. — Alger. — Du 9 avril 1927.
Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.
Toutes qualités réunies, le degré, 19 fr. 50 à 23 fr. 00.
Vin blanc :
De raisins rouges, de «« fr. «« à «» fr. «« le degré.
De raisins blancs, le degré, de «»,»» fr. à «« fr. »»
Achats sur souche, de 13,»» à 14 fr. »».

Nus, quai Alger.

Oran. — 9 avril 1927. — Vin rouge, 19,00 à 20,00 le degr. ; supérieur, à «« fr.; rosé, 18,50 à 19 fr. 50 ; blanc, 18,50 à 19 fr. le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1175 à 1200 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, «»« à 850 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1140 à 1150 fr. ; 52°, »«» à 690 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.

Narbonne.— 3/6 de vin du Midi, 86°. de «««« à 1210 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1170 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 850 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 700 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — On signale une vente de 300 hectos, rectifiés, à 1500 fr. les 100 degrés.

Alger.— 3/6 vin 96-97 rect extra neutre 1375 à «««« fr. 3/6 de marc, 1250 à 1260 fr. eau-de-vie de vin, 52°, »«» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 15 avril 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate...	« fr. »» à 6,60 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 20 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 30 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. «« —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance plus calme, les usines étrangères étant mieux approvisionnées.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.*— 19 avril 1927.

	avril	mai	juillet-août
	—	—	
Blé	168-167,75-168 P.	164,50 P.	160,25 P.
Seigle	145 N.	145 N.	145 N.
Avoine noire	121 P.	120,25 A.	119,50 P.
Avoine.....	118 N.	118 N	118 N

Alger. —

Blé dur colon 1er choix, 220 à 222 fr

Blé dur 2e choix, 200 à 204 fr.

Orge marchande, 136 à 138 fr.

New-York. — 14 avril :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.....	1,44 5/8	101.86	135 81	+ 1.28
Décembre.....	.... »/»	....	.....	....
Mai.....	1,35 1/2	96.10	128 13	+ 0.46
Juillet.....	1,32 »/»	93.61	124.82	+ 0.46
Maïs disp.....	79 1/8	64.64	80.80	— 0.26

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 149 5/8 c. le bushel (141 fr 49 les 100 kilos). bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

PAILLES ET FOURRAGES

Besançon (Doubs). — Foin première coupe, les 100 kilos, 150 à 160 fr. ; 2e coupe, 130 à 140 fr. ; luzerne prem. coupe 150 à 160 fr. ; trèfle 150 à 160 fr. ; paille de blé 50 à 60 fr. ; d'avoine 40 à 50 fr. pris en culture,

Nimes (Gard). — Foin à faible densité 50 fr. ; luzerne à faible densité 55 fr. ; pailles de blé 17 francs les 100 kilos sur wagon départ.

Pau (Basses-Pyrénées). — Foin, les 100 kilos 60 fr. paille 26 fr.

POMMES DE TERRE

Besançon (Doubs). — Pommes de terre nouvelles 350 à 400 fr. les 100 kilos.

Brive (Corrèze). — Pommes de terre de Beauvais améliorée saine 167 fr. ; ronde jaune 80 fr. ; saucisse 80 fr. les 100 kilos.

Louhans (Saône-et-Loire). — Pommes de terre 100 à 110 fr. les 100 kilos.

Valence (Drôme). — Pommes de terre 105 à 115 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 186 à 190 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 165 à 175 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr ; sulfate cuivre neige, 335 à 350 fr. ; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 10 au samedi 16 Avril 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche ..	12	4	17	9	1	»
Lundi	10	»	13	6	»	«
Mardi	13	5	19	6	»	»
Mercredi ..	14	3	21	6	»	»
Jeudi.....	12	»	24	11	»	1
Vendredi ...	16	4	13	17	»	10
Samedi.....	13	6	12	5	7	6
Total....	381	121	383	133	74	42.4
Rochefort						
Dimanche ..	12	5	18	»	8	»
Lundi	12	4	14	11	3.3	«
Mardi	12	5	16	»	0.1	»
Mercredi....	14	4	15	7	»	»
Jeudi.....	15	10	25	11	0.3	»
Vendredi ...	16	6	11	11	«	5.3
Samedi.....	13	6	»	»	7	«
Total....	379	206	328	178	123.9	32.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	13	4	«	4	»	»
Lundi	»	5	19	5	5	»
Mardi	10	3	17	7	3	»
Mercredi....	11	—1	19	1	»	»
Jeudi.....	18	10	21	3	.	»
Vendredi ...	11	—1	23	7	»	3
Samedi.....	12	2	8	«	»	»
Total....	374	108	392	132	45.1	16.5
Bordeaux						
Dimanche...	14	3	20	8	2.5	»
Lundi	11	2	22	9	7	1
Mardi	13	2	20	8	0.2	«
Mercredi....	15	2	21	4	1	0.1
Jeudi.....	16	3	24	4	»	«
Vendredi ...	18	10	23	9	«	2.3
Samedi.....	14	6	15	5	4	12
Total....	424	177	446	177	113.7	46.6
Toulouse						
Dimanche...	16	1	22	10	11	»
Lundi	18	»	17	8	»	»
Mardi	»	4	19	9	»	»
Mercredi ...	15	1	19	7	9	9
Jeudi.....	17	2	21	6	«	«
Vendredi ...	18	6	25	7	»	18
Samedi.. ..	15	5	16	5	»	2
Total....	454	176	484	189	103 7	63 4
Perpignan						
Dimanche...	17	7	20	6	8.4	»
Lundi	16	5	18	9	3	»
Mardi	»	7	18	11	0.4	28
Mercredi....	16	9	13	11	9	13.6
Jeudi.....	16	10	22	10	»	»
Vendredi ...	21	12	21	10	»	»
Samedi.....	15	7	19	»	»	»
Total.....	474	237	500	123	49 2	60.6

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche ..	13	2	16	—1	1	»
Lundi	15	3	16	1	»	»
Mardi	14	5	19	»	1.6	»
Mercredi ..	12	4	24	1	»	»
Jeudi.....	11	4	27	4	«	»
Vendredi ...	14	4	23	7	0.2	1
Samedi.....	12	3	15	2	»	4
Total....	371	115	395	58	83.9	28.5
Besançon						
Dimanche ..	4	3	»	2	9	»
Lundi	11	0	15	3	»	»
Mardi	18	5	»	3	2	»
Mercredi....	12	0	19	4	1	»
Jeudi.....	17	7	»	3	»	»
Vendredi ...	12	1	22	10	»	9
Samedi.....	»	2	12	3	»	»
Total....	340	105	123	139	41	19
Lyon						
Dimanche ..	16	4	16	0	29	»
Lundi	13	6	18	7	0.3	»
Mardi	13	1	18	3	11	»
Mercredi....	13	1	»	5	»	»
Jeudi.....	24	9	21	2	»	»
Vendredi ...	13	2	22	5	«	»
Samedi.....	14	2	15	4	»	0.1
Total....	405	140	402	137	48.2	129.8
Marseille						
Dimanche...	18	8	»	4	3	»
Lundi	18	7	14	10	»	1
Mardi	15	3	16	8	»	»
Mercredi....	»	1	21	9	»	»
Jeudi.....	»	2	21	6	«	»
Vendredi ...	22	12	22	5	»	»
Samedi.....	17	4	»	9	»	»
Total....	352	161	439	221	62.4	63.5
Montpellier						
Dimanche...	15 2	7.1	16.7	3.3	1.3	6.9
Lundi	15.3	5.0	14.2	8.9	»	0.5
Mardi	17.5	5.9	19.3	8.9	«	0.2
Mercredi ...	18.6	3.4	22.2	8.9	«	»
Jeudi.....	21.1	5.8	19 9	7.9	«	«
Vendredi ...	18.3	11.8	18.9	8.6	«	«
Samedi.. ..	17 0	10 1	16 3	7.9	»	»
Total....	464.	217 9	508 5	240.6	49.4	40.7
Alger						
Dimanche...	17	16	»	14	»	»
Lundi	15	12	»	15	»	«
Mardi	»	15	18	13	»	3
Mercredi....	15	»	20	13	»	6
Jeudi.....	»	14	»	16	«	21
Vendredi ...	15	15	»	»	«	«
Samedi.....	19	17	16	12	»	«
Total.....	379	395	246	361	12	30

Observations. — Printemps